CP 647 GT
CP 757 GT
CP 648 MT.2
CP 649 MT.2
CP 758 MT.2
CP 649 MD.2
CP 6480 MT.2 (X) F
CP 649 MD.2 (X) NL

IT **Cucina mista**
Istruzioni per l'uso e l'installazione

La ringraziamo per aver scelto un prodotto Ariston, sicuro e davvero facile da usare. Per conoscerlo, utilizzarlo al meglio e a lungo, le consigliamo di leggere questo manuale. Grazie.

AVVERTENZE

QUESTE ISTRUZIONI SONO VALIDE SOLO PER I PAESI DI DESTINAZIONE I CUI SIMBOLI FIGURANO SUL LIBRETTO E SULLA TARGA MATRICOLA DELL'APPARECCHIO.

1. **Questo apparecchio è stato concepito per essere utilizzato da privati per un uso di tipo non professionale all'interno di abitazione comune.**

2. **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto istruzioni, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni eventuale consultazione.**

3. Gli accessori del forno che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalla Direttiva CEE 89/109 del 21-12-88 e dal D.L. 108 del 25-01-92.

4. Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

5. Alcune parti sono coperte da una pellicola antigraffio asportabile. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, la pellicola deve essere rimossa e la parte protetta va pulita con un panno e un prodotto non abrasivo per la pulizia domestica. Consigliamo, alla prima accensione, di riscaldare il forno vuoto per circa 30 minuti alla temperatura massima allo scopo di eliminare eventuali residui di lavorazione.

6. È necessario che tutte le operazioni relative all'installazione e alla regolazione vengano eseguite da personale qualificato, secondo le norme in vigore. Le istruzioni specifiche sono descritte nella sezione riservata all'installatore.

7. Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati sulla targhetta caratteristiche (su parte inferiore dell'apparecchio e su ultima pagina libretto) siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.

8. Durante le cotture al forno e al grill, l'apparecchiatura è sottoposta ad un sensibile riscaldamento in corrispondenza del cristallo porta forno e parti adiacenti. Assicurarsi quindi che i bambini non si avvicinino con l'intento di giocarvi.Desiderando avere una maggiore sicurezza, presso la ns. Sede Centrale e i ns. Centri Assistenza Autorizzati (vedi elenco allegato), è disponibile un dispositivo supplementare di protezione per i bambini Per richiederlo, utilizzare la sigla: **BAB** - seguita dal **modello dell'apparecchiatura**.

   Il modello è stampigliato sulla targhetta segnaletica posta sulla parte posteriore dell'apparecchiatura e nel presente libretto.

9. Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata sulla targhetta. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

10. Verificare periodicamente il buono stato del tubo di collegamento gas e farlo sostituire da personale qualificato non appena presenta qualche anomalia.

11. Il cavo di alimentazione ed il tubo di collegamento gas di questo apparecchio non devono essere sostituiti dall'utente. In caso di danneggiamento e di eventuale sostituzione rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.

12. Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Spegnere l'interruttore generale dell'apparecchio quando lo stesso non è utilizzato e chiudere il rubinetto del gas.

13. I bruciatori e le griglie rimangono caldi per lungo tempo dopo l'uso. Fare attenzione a non toccarli.

14. Sui bruciatori non devono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento.

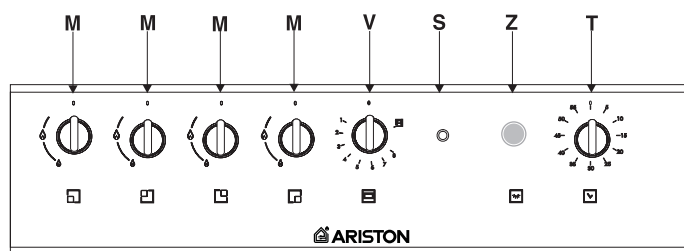
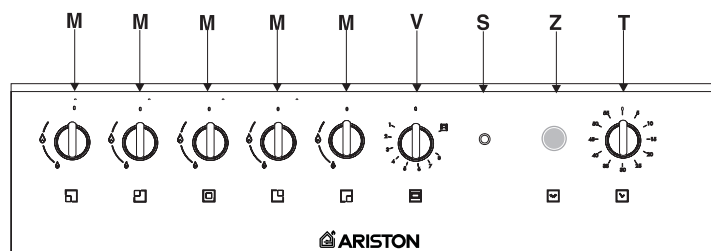
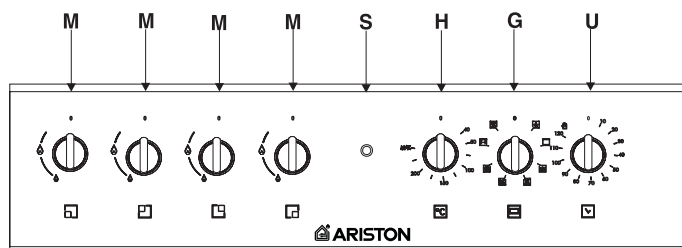
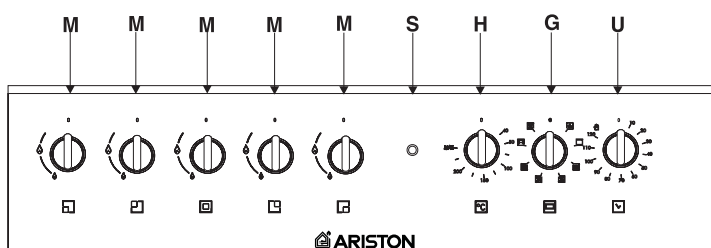
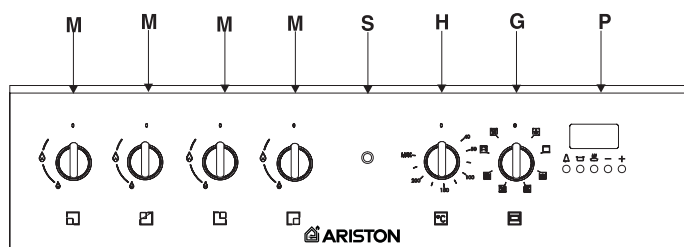
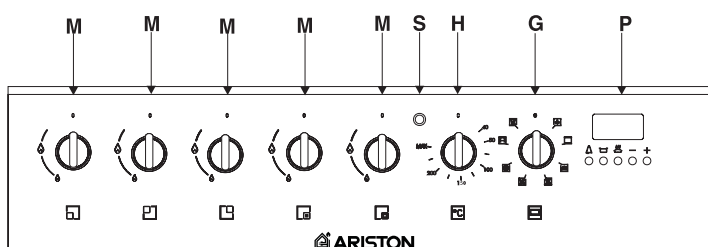
15. Non utilizzare liquidi infiammabili in vicinanza dell'apparecchio quando è in uso.

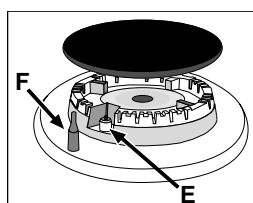
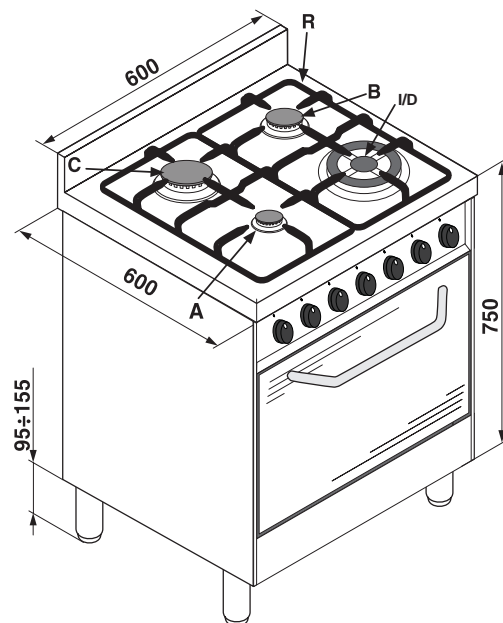
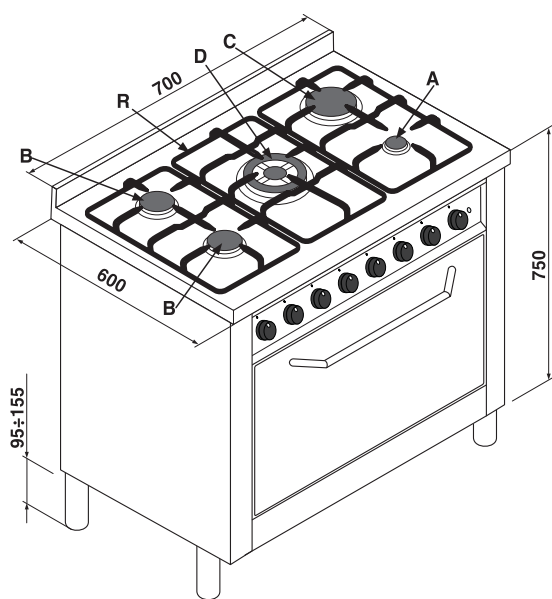
16. Se la cucina è posta su un piedistallo, si devono prendere misure per evitare che l'apparecchio scivoli dal piedistallo.

17. Se l'apparecchio monta un coperchio, eventuali liquidi tracimati sopra di esso dovrebbero essere rimossi.

18. Se presente, non chiudere il coperchio se gli elementi del piano sono ancora caldi.

19. Non utilizzare macchine a vapore per la pulizia dell'apparecchio

DESCRIZIONE DELLA CUCINA

CP 647 GT

CP 757 GT

CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F

CP 758 MT.2

CP 649 MT.2

CP 649 MD.2 - CP 649 MD.2 (X) NL

A **Bruciatore gas ausiliario**
B **Bruciatore gas semirapido**
C **Bruciatore gas rapido**
D **Bruciatore gas tripla corona**
I Bruciatore gas DC-DR
E **Candela di accensione dei bruciatori gas**
F **Dispositivo di sicurezza** - Interviene in caso di spegnimento accidentale della fiamma (trabocco di liquidi, correnti d'aria, ...) bloccando l'erogazione del gas al bruciatore.
G **Manopola commutatore del forno elettrico (selettore funzioni di cottura)**
H **Manopola termostato del forno elettrico (selezione temperature)**
M **Manopole di comando dei bruciatori**
R **Griglie di supporto per recipienti di cottura**
P **Timer**
S **Lampada spia funzionamento di un elemento riscaldante elettrico**
T **Contaminuti**
U **Temporizzatore**
V **Manopola termostato del forno gas (selettore funzione forno gas con regolazione temperature e grill elettrico)**
Z **Pulsante accensione lampada forno gas**

Bruciatori gas
Sul pannello comandi, intorno ad ogni manopola "M" oppure sulle manopole stesse, sono indicati i simboli: Rubinetto

Chiuso ●

Apertura massima

Apertura minima

Inoltre, nelle vicinanze delle manopole i simboli indicano la posizione sul piano del bruciatore relativo.
I bruciatori sono dotati di sicurezza contro fughe di gas a termocoppia. Questo dispositivo provvede a bloccare l'uscita del gas nel caso che la fiamma del bruciatore si spenga durante il funzionamento.

Per **accendere uno dei bruciatori** procedere come segue:
- ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino al simbolo della fiamma grande;
- premere la manopola a fondo per azionare l'accensione automatica del gas;
- mantenere la manopola premuta per circa 6 secondi con la fiamma accesa per consentire il riscaldamento della termocoppia di sicurezza;
- rilasciare la manopola, verificando che l'accensione sia avvenuta in modo stabile. In caso contrario, ripetere l'operazione.

Per avere la potenza minima ruotare la manopola verso il simbolo della fiamma piccola. Sono possibili regolazioni intermedie, posizionando la manopola tra il simbolo di fiamma grande e quello della fiamma piccola.

Importante:
- Non azionare il dispositivo di accensione automatica per più di 15 secondi consecutivi.
- In alcuni casi la difficoltà di accensione è dovuta ad eventuale aria che può trovarsi all'interno del condotto del gas.
- Nel caso di uno spegnimento accidentale della fiamma dei bruciatori, il gas continua ad uscire per qualche istante prima che intervenga il dispositivo di sicurezza. Chiudere la manopola di comando e non ritentare l'accensione per almeno 1 minuto, lasciando così dileguare il gas uscito che può essere pericoloso.
- Quando l'apparecchiatura non è in funzione controllare che le manopole siano in posizione di chiuso " ● ". Si consiglia inoltre di chiudere il rubinetto principale del condotto di alimentazione del gas.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori
Per ottenere dai bruciatori il massimo rendimento si consiglia adoperare solo pentole di diametro adatto al bruciatore utilizzato, evitando che la fiamma fuoriesca dal fondo della pentola (vedi tabella seguente).
Inoltre, quando un liquido inizia a bollire, si consiglia di ridurre la fiamma quanto basta per mantenere l'ebollizione.

Bruciatore	**ø Diametro Recipienti (cm)**
A.Ausiliario	6 – 14
B.Semi Rapido	15 – 20
C.Rapido	21 – 26
D. Tripla corona	24 - 26
I.Doppia Corona DC-DR (interno)	10 - 14
I.Doppia Corona DC-DR (esterno)	24 - 28

Il piano di cottura è dotato di due **griglie di riduzione** (fig.1), le quali vanno usate solo sul bruciatore ausiliario "A" e sul DC-DR (interno)"I".

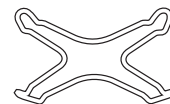
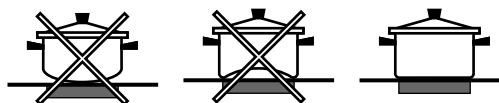



fig.1

Il bruciatore a "doppie fiamme indipendenti"
Questo bruciatore a gas è formato da due fuochi concentrici, che possono funzionare insieme o in modo indipendente. L'utilizzo contemporaneo al massimo consente un'elevata potenza che riduce i tempi di cottura rispetto ai bruciatori tradizionali. La doppia corona di fiamma, inoltre, rende più uniforme la distribuzione di calore sul fondo della pentola, in particolare utilizzando entrambi i bruciatori al minimo. Possono essere usati contenitori di tutte le dimensioni, in questo caso per piccoli recipienti accendete il solo bruciatore interno. Ogni singola corona che compone il bruciatore a "doppie fiamme indipendenti" ha una sua manopola di comando:
la manopola individuata dal simbolo controlla la corona interna.
la manopola individuata dal simbolo controlla la corona esterna;

Per accendere la corona desiderata premere a fondo e ruotare in senso antiorario fino alla posizione di massimo la manopola corrispondente. Il bruciatore è dotato di accensione elettronica che entra in funzione automaticamente premendo la manopola.
Poichè il bruciatore è dotato di dispositivo di sicurezza "**F**", è necessario mantenere premuta la manopola per circa 6 secondi finchè non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma.

Per spegnere il bruciatore occorre ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente al simbolo" ● ").

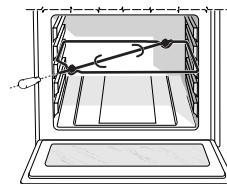
Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue: Sui bruciatori possono essere utilizzati tutti i tipi di casseruole. L'importante è che il fondo sia perfettamente piano.

La selezione delle varie funzioni presenti nel forno avviene agendo sui dispositivi ed organi di comando posti sul cruscotto dello stesso.
Attenzione: Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Quindi trascorso tale tempo spegnerlo, aprite la porta ed areare il locale. L'odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto.
Attenzione: Utilizzare il primo ripiano dal basso, posizionandoci la leccarda in dotazione per raccogliere sughi e/o grassi, solamente nel caso di cotture al grill o con girarrosto (presente solo su alcuni modelli). Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perchè potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pellicole di alluminio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio, appositamente inserita nelle guide del forno.

La manopola del forno (V)
É il dispositivo che permette di selezionare le diverse funzioni del forno e di scegliere la temperatura di cottura più idonea ai cibi da cuocere fra quelle indicate sulla manopola stessa (comprese fra 140°C e 270°C). Il dispositivo di accensione elettronica del forno è integrato all'interno della manopola di comando. Per accendere il bruciatore forno premere a fondo e ruotare la manopola "**V**" in senso antiorario fino alla posizione **8**. **Dato che il forno è dotato di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore è necessario mantenere premuta la manopola "B" per circa 6 secondi, in modo da consentire il passaggio del gas finchè non si scalda la termocoppia di sicurezza. Il dispositivo di accensione elettronica del bruciatore forno non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso, cessare di agire sulla manopola "V", aprire la porta del forno ed attendere almeno un minuto prima di un nuovo tentativo di accensione del bruciatore.**
La selezione della temperatura di cottura si ottiene facendo corrispondere l'indicazione del valore desiderato con il riferimento posto sul cruscotto; la gamma completa delle temperature ottenibili è riportata qui sotto. La temperatura impostata viene automaticamente raggiunta e mantenuta costante dall'organo di controllo (il termostato) comandato dalla manopola.

Posizione 1 (minimo)	Posizione 2	Posizione 3	Posizione 4
140°C	155°C	175°C	190°C
Posizione 5	**Posizione 6**	**Posizione 7**	**Posizione 8**
210°C	230°C	250°C	270°C

Accensione manuale del forno
Nel caso di mancanza momentanea di energia elettrica si può accendere il bruciatore del forno manualmente:
a) aprire la porta del forno
b) avvicinare un fiammifero o un accenditore all'asola, premere a fondo e ruotare la manopola "**V**" in senso antiorario fino alla posizione **8.**
c) ad accensione avvenuta chiudere la porta del forno.
Avvertenza importante: nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando "V", aprire la porta del forno ed attendere almeno un minuto prima di un nuovo tentativo di accensione del bruciatore.

La manopola del grill (V)
Il vostro forno è dotato di un grill elettrico. **La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...**
Il grill è controllato da un dispositivo termostatico che ne regola il funzionamento
Importante: quando si utilizza il grill è necessario lasciare la porta del forno chiusa. Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura". Ruotando la manopola "**V**" fino alla posizione si mette in funzione oltre al grill a raggi infrarossi anche il motorino girarrosto, che rimane attivato fino a che il grill è in funzione.

Il girarrosto
Per azionare il girarrosto procedere nel modo seguente:
a) posizionare la leccarda al 1° ripiano;
b) inserire l'apposito sostegno del girarrosto al 3° ripiano e posizionare lo spiedo inserendolo, attraverso l'apposito foro, nel girarrosto posizionato nel retro del forno;
c) azionare il girarrosto selezionando con la manopola "**V**" la posizione

Attenzione: durante la cottura la porta forno è calda. Impedite che i bambini vi si avvicinino.

Il pulsante per l'accensione della luce del forno (Z)
è quello individuato dal simbolo e consente con l'accensione della lampada all' ìinterno del forno, di seguire l'andamento della cottura senza aprire la porta.

La spia di funzionamento del grill (S)
Indica la fase di riscaldamento del grill; il suo spegnimento segnala il raggiungimento della temperatura massima all'interno del forno. L'alternativo accendersi e spegnersi di questa, indica che il termostato stà lavorando correttamente per mantenere costante la temperatura del forno.

Il contaminuti (solo su alcuni modelli)
Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola "**T**"di un giro quasi completo in senso orario; quindi, tornando indietro, impostare il tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati.

Posizione manopola selezione	Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione di cottura ripiani dal basso	Tempo di pre-riscaldamento (minuti)	Posizione manopola termostato	Tempo di cottura (minuti)
Forno	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45
	Pasta al forno	2,2	3	10	200	50-55
	Vitello	1,7	2	10	210	80-90
	Pollo	1,5	3	10	200	70-80
	Rollè di tacchino	2,5	3	10	200	80-90
	Anatra	1,8	3	10	200	90-100
	Coniglio	2,0	3	10	200	80-90
	Lombo di maiale	1,5	3	10	200	70-80
	Coscio di agnello	1,8	3	10	200	80-90
	Sgombri	1,3	3	10	200	30-40
	Dentice	1,5	3	10	180	30-40
	Trota al cartoccio	1,0	3	10	200	30-35
	Pizza napoletana	0,6	3	15	210	15-20
	Biscotti secchi	0,5	4	15	180	25-30
	Crostata	1,1	3	15	180	30-35
	Torta al cioccolato	1,0	3	15	165	50-60
	Torte lievitate	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Sogliole e seppioline	1	4	5	-	6
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	3	-	4
	Filetto di merluzzo	1	4	3	-	10
	Verdure alla griglia	1	4	-	-	8-10
	Bistecca di vitello	1	4	5	-	20-25
	Braciole	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburger	1	4	3	-	10-15
	Salsicce	1,7	4	5	-	20-25
	Toast	n.° 4	4	3	-	2-3
	Con girarrosto (ove presente)					
	Vitello allo spiedo	1.0	-	-	-	80-90
	Pollo allo spiedo	1.5	-	-	-	80-90
	Agnello allo spiedo	1.0	-	-	-	80-90

NB: i tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al grill la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

Il **“Multifunzione”** riunisce in un unico apparecchio i pregi dei tradizionali forni a convezione naturale (statici) a quelli dei moderni forni a convezione forzata (ventilati). E’ un apparecchio estremamente versatile che permette di scegliere in modo facile e sicuro fra 8 diversi metodi di cottura. La selezione delle diverse funzioni offerte si ottiene agendo sulla manopola **“**G” presente sul cruscotto.

Consente di programmare il forno o il grill nei funzionamenti:
- inizio cottura ritardato con durata stabilita;
- inizio immediato con durata stabilita;
- contaminuti.

Funzione dei tasti :

: contaminuti

: durata cottura

: fine cottura

- : impostazione tempi indietro

+ : impostazione tempi avanti

Come rimettere l’orologio digitale

Dopo l’allacciamento alla rete o dopo una mancanza di corrente il display lampeggia su: **0.00**

- Premere contemporaneamente i tasti e e successivamente (entro 4 secondi) con i tasti **-** e **+** impostare l’ora esatta.
  Con il tasto **+** il tempo aumenta.
  Con il tasto **-** il tempo diminuisce.

Eventuali aggiornamenti dell’ora possono essere effettuati ripetendo la fase sopra descritta.

Funzionamento manuale del forno

Dopo aver impostato l’ora, il programmatore va automaticamente in posizione manuale.

Nota: Per ripristinare il funzionamento manuale dopo ogni cottura "Automatica" pigiare contemporaneamente i tasti e

Inizio cottura ritardato con durata stabilita

Va impostata la durata della cottura e l’ora di fine cottura. Supponiamo che il display indichi le ore 10,00

1. Ruotare le manopole di comando del forno sulla funzione e sulla temperatura desiderata (esempio: forno statico, 200°C)
2. Premere il tasto e successivamente (entro 4 secondi) con i tasti **-** e **+** impostare la durata desiderata. Supponiamo di impostare una cottura di 30 minuti; compare:

   A 0:30

   Rilasciando il tasto, dopo 4 secondi, ricompare l’ora corrente con il simbolo e la lettera "**A**" (AUTO)
3. Premere il tasto e successivamente premere i tasti **-** e **+** fino ad impostare l’ora di fine cottura desiderata, supponiamo le 13,00

   A 13:00
4. Rilasciando il tasto sul display dopo 4 secondi compare l’ora corrente:

   A 10:00

La lettera "**A**" accesa ricorda l’avvenuta programmazione di durata e di fine cottura nella funzione automatica. A questo punto il forno si accende automaticamente alle ore 12,30 in modo da terminare dopo 30 minuti. Quando il forno è acceso compare la pentolina accesa per tutta la durata della cottura. In qualsiasi momento premendo il tasto è possibile visualizzare la durata impostata, premendo il tasto si visualizza l’ora di fine cottura.

A fine cottura suona il segnale acustico; per interromperlo premere un tasto qualsiasi ad eccezione dei tasti - e +.

Inizio immediato con durata stabilita

Programmando solo la durata (punti 1 e 2 del paragrafo "Inizio cottura ritardato con durata stabilita") si ha l’inizio di cottura immediato.

Per annullare una cottura già programmata

Pigiare contemporaneamente i tasti e

Funzione contaminuti

Nel funzionamento contaminuti viene impostato un tempo dal quale comincia un conto alla rovescia. Questa funzione non controlla l’accensione e lo spegnimento del forno, emette solamente un allarme acustico a tempo scaduto.

Premere il tasto compare:

Quindi con i tasti **-** e **+** impostare il tempo desiderato Rilasciando il tasto il tempo parte esattamente al minuto secondo, nel display compare l’ora corrente.

A fine tempo viene emesso un segnale acustico che può essere arrestato premendo un tasto qualsiasi (esclusi i tasti **-** e **+**) ed il simbolo si spegne.

Correzione cancellazione dei dati

- I dati impostati possono essere cambiati in qualsiasi momento, premendo il tasto corrispondente e premendo il tasto **-** o **+**.
- Cancellando la durata di cottura si ha la cancellazione automatica anche della fine del funzionamento e viceversa.
- Nel caso di funzionamento programmato, l’apparecchio non accetta tempi di fine cottura antecedenti a quelli di inizio cottura proposti dall’apparecchio stesso.

Nota: Negli apparecchi dotati di programmatore elettronico per utilizzare il forno elettrico premere contemporaneamente i tasti e (sul display compare il simbolo) prima di selezionare la funzione di cottura desiderata.

TIMER (FORNO ELETTRICO)

Temporizzatore
(mod.CP 648 MT.2 - CP 758 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F)

Funzionamento manuale

Ruotare la manopola del temporizzatore con il simbolo in senso antiorario posizionando l'indice sul simbolo (manuale). Procedere all'accensione del forno agendo sulla manopola del selettore e impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola del termostato. Lo spegnimento del forno si ottiene riportando la manopola del temporizzatore sulla posizione iniziale "●" .

Funzionamento con programmazione dei tempi di cottura

Ruotare la manopola del temporizzatore in senso orario posizionando l'indice sul tempo prescelto (da 10 a 120 minuti). Procedere all'accensione del forno agendo sulla manopola del selettore e impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola del termostato. Al termine del conteggio si udirà un segnale acustico che terminerà dopo 1 min. o dopo la pressione di un tasto qualsiasi.
Ricordate che il timer si disattiva nel momento in cui si dà il via ad una cottura (sia immediata che programmata).

Ventilazione di raffreddamento

(CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F - CP 649 MT.2 - CP 649 MD.2 - CP 649 MD.2 (X) NL - CP 758 MT.2)

Al fine di ottenere una riduzione delle temperature esterne, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento che entra in funzione ruotando la manopola di selezione dei programmi "**G**". Durante la cottura è sempre accesa ed è possibile sentire un getto d'aria che esce tra frontalino e porta forno.
Nota: A fine cottura la ventola rimane attiva, anche con la manopola "G" in posizione "0", finchè il forno non sarà sufficientemente freddo.

Nella funzione"Fast cooking" la ventola si attiva automaticamente solo a forno caldo.

Dopo aver estratto i cibi dal forno si consiglia di lasciare per qualche istante la porta semi aperta: cosi facendo si diminuirà notevolmente la durata del ciclo di raffreddamento. Il processo è controllato da un termostato supplementare e può avvenire in uno o più cicli.

COME UTILIZZARLO

Attenzione: Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Quindi trascorso tale tempo spegnerlo, aprite la porta ed areare il locale. L'odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto.

Attenzione: Utilizzare il primo ripiano dal basso, posizionandoci la leccarda in dotazione per raccogliere sughi e/o grassi, solamente nel caso di cotture al grill o con girarrosto (presente solo su alcuni modelli). Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perchè potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pellicole di alluminio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio, appositamente inserita nelle guide del forno.

- Così utilizzate solo **la lampadina di illuminazione interna: funzione ideale per lo scongelamento rapido dei cibi.**

Forno Tradizionale a
Posizione manopola termostato **"H"**: Tra **40**°C e **MAX.**
In questa posizione si accendono i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. E' il classico forno della nonna che è stato però portato ad un eccezionale livello di distribuzione della temperatura e di contenimento dei consumi. Il forno tradizionale resta insuperato nei casi in cui si debbano cucinare piatti i cui ingredienti risultano composti da due o più elementi che concorrono a formare un piatto unico come ad esempio: cavoli con costine di maiale, baccalà alla spagnola, stoccafisso all'anconetana, teneroni di vitello con riso etc... Ottimi risultati si ottengono nella preparazione di piatti a base di carni di manzo o vitello quali: brasati, spezzatini, gulasch, carni di selvaggina, cosciotto e lombo di maiale etc... che necessitano di cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Resta comunque il miglior sistema di cottura per i dolci, per la frutta e per le cotture con recipienti coperti specifici per le cotture al forno. Nella cottura al forno tradizionale utilizzate un solo ripiano, in quanto su più ripiani si avrebbe una cattiva distribuzione della temperatura. Usando i diversi ripiani a disposizione potrete bilanciare la quantità di calore tra la parte superiore ed inferiore. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzate rispettivamente i ripiani inferiori o superiori. **Forno Pasticceria**
Posizione manopola termostato "**H**": Tra **40°C** e **MAX.**
Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola garantendo un calore delicato ed uniforme all'interno del forno. L'assorbimento elettrico di questa funzione è di soli 1600 W. Questa funzione è indicata per la cottura dei cibi delicati, in particolare i dolci che necessitano di levitazione ed alcune preparazioni "mignon" su 3 ripiani contemporaneamente. Alcuni esempi: bignè, biscotti dolci e salati, salatini in sfoglia, biscotto arrotolato e piccoli tranci di verdure gratinate, ecc....

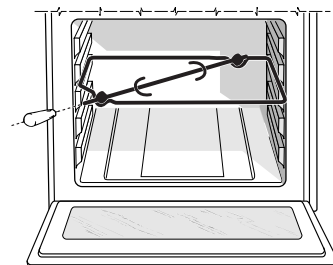
Forno “Fast cooking”
Posizione manopola termostato “**H**”: Tra **40°C** e **MAX.**
Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola garantendo un calore costante ed uniforme all’interno del forno. Questa funzione è particolarmente indicata per cotture veloci (non necessita di preriscaldamento) di cibi preconfezionati (esempio: surgelati o precotti) e per alcune “preparazioni casalinghe”. Nella cottura “Fast cooking” i risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano (il 2° partendo dal basso).

Forno Multicottura
Posizione manopola termostato “**H**”: Tra **40°C** e **MAX.**
Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poichè il calore è costante ed uniforme in tutto il forno, l’aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme in tutti i punti. Potete cuocere contemporaneamente anche pietanze diverse tra loro, purchè le temperature di cottura siano simili. E’ possibile utilizzare fino ad un massimo di 2 ripiani contemporaneamente seguendo le avvertenze riportate nel paragrafo “Cottura contemporanea su più ripiani”. Questa funzione è particolarmente indicata per piatti che necessitano di gratinatura o per piatti che necessitano di cottura abbastanza lunga ad esempio: lasagne, maccheroni pasticciati, pollo e patate arrosto etc... Notevoli vantaggi si ottengono nella cottura degli arrosti di carne in quanto la migliore distribuzione della temperatura consente di utilizzare temperature più basse che riducono la dispersione degli umori mantenendo la carne più morbida con minor calo di peso. Il Multicottura è particolarmente apprezzato per la cottura dei pesci che possono essere cucinati con pochissima aggiunta di condimenti mantenendo così inalterato l’aspetto e il sapore. Per i contorni, eccellenti risultati si ottengono nelle cotture di verdure brasate quali zucchine, melanzane, peperoni, pomodori ecc.. Dessert: risultati sicuri si ottengono cuocendo torte lievitate. La funzione “Multicottura” può anche essere usata per uno scongelamento rapido carne bianca o rossa, pane, impostando una temperatura di 80 °C. Per scongelare cibi più delicati potete impostare 60°C o usare la sola circolazione di aria fredda impostando la manopola termostato a 0°C.

Forno Pizza
Posizione manopola termostato “**H**”: Tra **40°C** e **MAX.**
Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno grazie alla notevole potenza erogata (2800 W), con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso.
La funzione forno pizza è particolarmente indicata per cibi che richiedono una elevata quantità di calore, ad esempio: la pizza e gli arrosti di grandi dimensioni. Utilizzate una sola leccarda o griglia alla volta, nel caso queste siano più di una è necessario scambiarle tra loro a metà cottura.

Grill
Posizione manopola termostato “**H**”: Tra **40°C** e **MAX.**
Si accende l’elemento riscaldante superiore centrale e si mette in funzione il girarrosto.
La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...
Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo “Consigli pratici per la cottura”.
Importante: quando si utilizza il grill è necessario lasciare la porta del forno chiusa. Per utilizzare il girarrosto vedere l’apposito paragrafo.

La posizione “**grill ventilato**” è utilissima per grigliature veloci, si distribuisce il calore emesso dal grill consentendo contemporaneamente alla doratura superficiale anche una cottura nella parte inferiore. Potete anche usarla nella parte finale della cottura dei cibi che abbiano bisogno di doratura superficiale, ad esempio è l’ideale per dorare la pasta al forno a fine cottura.

Il girarrosto
Per azionare il girarrosto procedere nel modo seguente:
a) posizionare la leccarda al 1° ripiano;
b) inserire l’apposito sostegno del girarrosto al 3° ripiano e posizionare lo spiedo inserendolo, attraverso l’apposito foro, nel girarrosto posizionato nel retro del forno;
c) azionare il girarrosto selezionando con la manopola “**G**” la posizione

Importante: L’apparecchiatura deve essere disinserita elettricamente prima di iniziare la pulizia.
Per una lunga durata dell’apparecchiatura è indispensabile eseguire frequentemente una accurata pulizia generale, osservando le seguenti istruzioni.

Interno della porta del forno:
Effettuare la pulizia della superficie utilizzando un panno inumidito con acqua calda e detergente liquido non abrasivo, poi risciacuare ed asciugare accuratamente.

Interno del forno: (solo su alcuni modelli)
- L'interno del forno é rivestito con uno speciale smalto microporoso autopulente il quale, ad una normale temperatura di cottura compresa tra i 200 e 300 °C, ossida ed elimina completamente tutti gli schizzi di grasso o altre sostanze che inevitabilmente vanno ad intaccare le pareti interne. L'operazione di pulizia risulta così estremamente ridotta: é infatti sufficiente passare regolarmente, dopo ogni cottura, le superfici del forno con un panno umido per togliere il sottilissimo strato di polvere che può esservisi depositato durante la cottura, onde conservare intatta la proprietà autopulente del forno.
- In casi di cottura nei quali si siano verificati traboccamenti di liquidi oppure lo sporco non sia stato eliminato completamente (ad esempio cottura al grill nella quale non si raggiungono temperature sufficienti per una completa azione dello smalto autopulente), è consigliabile far funzionare il forno a vuoto alla massima temperatura affinchè tutti i residui di sostanze grasse o altro vengano eliminati.
- Se dopo numerosi utilizzi si riscontrassero delle tracce evidenti di sporco depositate sulle pareti autopulenti, probabilmente dovute all'inosservanza delle norme di manutenzione sopracitate, effettuare una accurata pulizia delle superfici con acqua calda ed un panno morbido (non utilizzare alcun tipo di prodotto detergente), poi risciacquare ed asciugare accuratamente.
- Non togliere eventuali incrostazioni utilizzando oggetti appuntiti che potrebbero graffiare il rivestimento autopulente.
- Se le superfici autopulenti all'interno del forno vengono danneggiate o rese inutilizzabili, per dimenticata o errata manutenzione o dopo numerosi anni di utilizzo, è possibile richiedere un kit di pannelli autopulenti per rivestire l'interno del forno. Per ordinarli rivolgersi ai nostri Centri Assistenza autorizzati.

Esterno del forno:
- Eseguire la pulizia soltanto quando il forno è freddo.
- Le parti in acciaio e soprattutto le zone con i simboli serigrafati non devono essere pulite con diluenti o detersivi abrasivi; utilizzare preferibilmente solo un panno inumidito con acqua tiepida e detersivo liquido per piatti.
  L'acciaio inox può rimanere macchiato se rimane a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo).
  Pertanto è sempre necessario sciacquare abbondantemente ed asciugare accuratamente la superficie dopo la pulizia.
  Importante: la pulizia deve essere eseguita in senso orizzontale, come il senso della satinatura dell'acciaio.
- Dopo la pulizia si possono eseguire eventuali trattamenti per risaltare la lucentezza della superficie: utilizzare esclusivamente prodotti specifici per l'acciaio inox.

Importante: non utilizzare polveri abrasive, detergenti aggressivi o sostanze acide per la pulizia.

Piano di cottura:
- Gli elementi mobili dei bruciatori del piano di cottura vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le eventuali incrostazioni. Controllare che le fessure di uscita del gas non siano otturate. Asciugarli accuratamente prima di riutilizzarli.
- Eseguire frequentemente la pulizia della parte terminale delle candelette di accensione automatica del piano di cottura e del forno a gas.

Ingrassaggio dei rubinetti
Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla pulizia interna e alla sostituzione del grasso. **Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.**

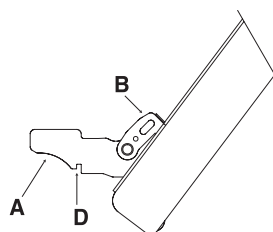
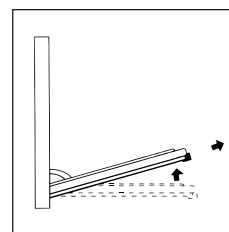
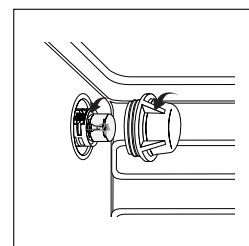



FIGURA 2

FIGURA 3

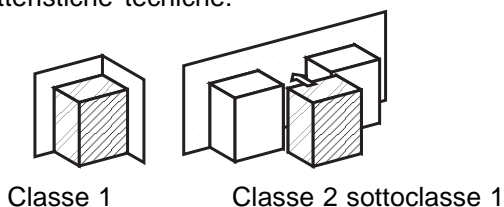
Smontaggio/montaggio della porta del forno

Per facilitare la pulizia all'interno del forno è possibile togliere la porta del forno, procedendo nel seguente modo (fig.2-3)**:**
- Aprire completamente la porta e alzare le 2 levette "B" (fig.2);
- Ora, chiudendo parzialmente la porta, è possibile sollevarla estraendo i ganci "A" come indicato in figura 3.

Per **rimontare** la porta:
- Con la porta in posizione verticale, inserire i 2 ganci "A" nelle feritoie;
- Assicurarsi che la sede "D" sia agganciata perfettamente al bordo della feritoia (muovere leggermente la porta avanti ed indietro);
- Tenere la porta completamente aperta, sganciare le 2 levette "B" verso il basso, quindi chiudere la porta.

Sostituzione lampada forno
<u>Assicurarsi che l’apparecchiatura non sia collegata elettricamente.</u>
Dall’interno del forno svitare la calotta di protezione in vetro svitare la lampada e sostituirla con un’altra uguale, idonea per le alte temperature (300 °C) e con le seguenti caratteristiche:
- Tensione 230 V
- Potenza 15 W
- Attacco E 14.

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione, ecc. deve essere eseguito con l'apparecchiatura elettricamente disinserita. Qualora sia necessario mantenerla collegata elettricamente, si dovranno prendere le massime precauzioni. Le cucine hanno le seguenti caratteristiche tecniche:

- Cat. II2H3+

Classe 1 Classe 2 sottoclasse 1

Le dimensioni di massima della cucina sono indicate nella figura a pagina 2. Per un buon funzionamento dell'apparecchiatura installata nei mobili, devono essere rispettate le distanze minime indicate in fig.4. Inoltre, le superfici adiacenti e la parete posteriore devono essere idonee per resistere ad una sovratemperatura di 65 °C

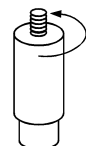



fig.5

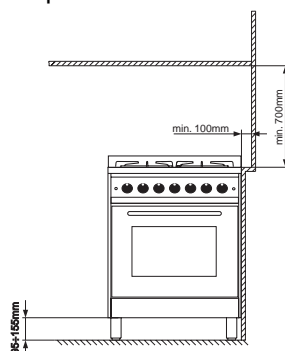



fig.4

Prima di installare la cucina è necessario fissare i piedini di supporto alti 95÷155 mm in dotazione nei fori predisposti nella parte inferiore della cucina (fig.5). Tali piedini sono regolabili a vite, quindi permettono di eseguire il livellamento della cucina quando è necessario.

Posizionamento

Questa apparecchiatura può essere installata e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle norme UNI-CIG 7129 e 7131 in vigore. Devono essere osservati i seguenti requisiti:

- L'apparecchio deve scaricare i prodotti della combustione in una apposita cappa, che deve essere collegata ad un camino, canna fumaria o direttamente all'esterno (fig.6).
- Se non è possibile l'applicazione di una cappa, è permesso l'uso di un elettroventilatore, installato su finestra o su parete affacciate all'esterno, da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio.

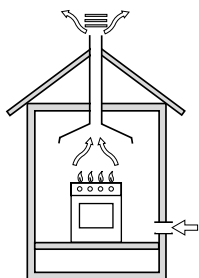
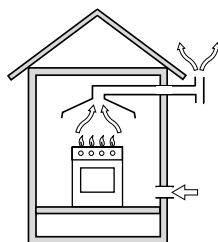



fig.6

In camino o in canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)

Direttamente all'esterno

Ventilazione ambiente cucina

É necessario che nell'ambiente dove viene installato l'apparecchio possa affluire una quantità di aria pari a quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione dell'ambiente. L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire attraverso aperture permanenti praticate su pareti del locale che danno verso l'esterno, oppure da condotti di ventilazione singoli o collettivi ramificati conformi alla norma UNI-CIG 7129. L'aria deve essere prelevata direttamente dall'esterno, lontana da fonti di inquinamento. L'apertura di aerazione dovrà avere le seguenti caratteristiche (fig.7A):

- avere una sezione libera totale netta di passaggio di almeno 6 cm² per ogni kW di portata termica nominale dell'apparecchio, con un minimo di 100 cm² (la portata termica è rilevabile nella targhetta segnaletica);
- essere realizzata in modo che le bocche di apertura, sia all'interno che all'esterno della parete, non possano venire ostruite;
- essere protette ad esempio con griglie, reti metalliche, ecc. in modo da non ridurre la sezione utile suindicata;
- essere situate ad una altezza prossima al livello del pavimento.

Esempi di aperture di ventilazione per l'aria comburente

Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

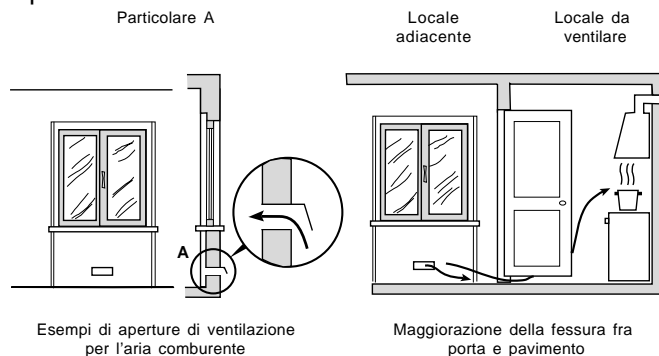



fig. 7A fig.7B

L'afflusso dell'aria può essere ottenuto anche da un locale adiacente purché questo locale non sia una camera da letto o un ambiente con pericolo di incendio quali rimesse, garage, magazzini di materiale combustibile, ecc., e che sia ventilato in conformità alla norma UNI-CIG 7129. Il flusso dell'aria dal locale adiacente a quello da ventilare deve avvenire liberamente attraverso aperture permanenti, di sezione non minore di quella suindicata. Tali aperture potranno anche essere ricavate maggiorando la fessura tra porta e pavimento (fig.7B). Se per l'evacuazione dei prodotti della combustione viene usato un elettroventilatore, l'apertura di ventilazione dovrà essere aumentata in funzione della massima portata d'aria dello stesso. L'elettroventilatore dovrà avere una portata sufficiente a garantire un ricambio orario di aria pari a 3÷5 volte il volume del locale. Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di un'aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione dell'elettroventilatore se esso esiste. I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bombole di GPL devono avere delle aperture verso l'esterno al livello del pavimento, così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Inoltre non depositare bombole di GPL (anche vuote) in locali a livello più basso del suolo; è opportuno

tenere nel locale solo la bombola in utilizzo, collegata lontana da sorgenti di calore che possano portarla ad una temperatura superiore a 50 °C.

Alimentazione gas

- Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas deve essere effettuato secondo le prescrizioni delle norme in vigore (UNI-CIG 7129 e 7131) solo dopo essersi accertati che l'apparecchiatura è regolata per il tipo di gas con cui sarà alimentata.
- Questo apparecchio è predisposto per funzionare con il gas indicato nell'etichetta posta sul piano. Nel caso che il gas distribuito non corrisponda a quello per cui l'apparecchio è predisposto, procedere alla sostituzione degli ugelli corrispondenti (in dotazione), consultando il paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas".
- Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli", altrimenti installare sulla tubazione di ingresso un apposito regolatore di pressione secondo la norma UNI-CIG 7430.
- Effettuare Il collegamento in modo da non provocare sollecitazioni di nessun genere sull'apparecchio.

Collegare al raccordo filettato ½"G maschio cilindrico "F" (fig.8) posto nel lato posteriore dell'apparecchio, utilizzando tubo metallico rigido con raccordi (fig.8-D) conforme alla norma UNI-CIG 7129, oppure tubo flessibile metallico a parete continua con raccordi (fig.8-C), conforme alla norma UNI-CIG 9891, la cui massima estensione non deve superare i 2000 mm. Verificare che il tubo non possa venire a contatto con parti mobili in grado di danneggiarlo o schiacciarlo. Se si utilizza tubo flessibile in gomma, applicare l'apposito portagomma per **gas liquido** (fig.8-A) oppure per **gas naturale** (fig.8-B). La guarnizione "G" (in dotazione) deve essere utilizzata in tutti i vari sistemi di collegamento. Fissare le due estremità del tubo con appositi collari stringitubo "E" secondo UNI-CIG 7141. Il tubo flessibile deve essere conforme alle norme UNI-CIG 7140 e specifico per il tipo di gas utilizzato. Inoltre:

- deve essere il più corto possibile, con una lunghezza massima di 1,5 metri;
- non deve presentare pieghe e strozzature;
- non deve essere posto a contatto con la parete posteriore dell'apparecchiatura, o comunque con parti che possono raggiungere i 50° di temperatura;
- Non deve attraversare fori o fessure adibiti allo scarico dei gas combusti del forno;
- non deve venire a contatto con parti taglienti o spigoli vivi;
- deve essere facilmente ispezionabile lungo tutto il suo percorso, allo scopo di controllare il suo stato di conservazione;
- deve essere sostituito entro la data stampigliata sul tubo stesso.

Importante: Per effettuare l'allacciamento con gas liquido (in bombola), interporre tra la bombola ed il tubo un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-CIG 7432-75.

Ad installazione ultimata accertarsi che la tenuta del circuito gas sia perfetta impiegando una soluzione saponosa (mai una fiamma). Accertarsi che la conduttura del gas naturale sia sufficiente per alimentare l'apparecchio quando tutti i bruciatori sono in funzione.

Adattamento ai diversi tipi di gas (Istruzioni per il piano)

fig.8

Per adattare il piano ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sulla etichetta fissata nella parte superiore del piano o sull'imballo), occorre sostituire gli ugelli dei bruciatori effettuando le seguenti operazioni:

- togliere le griglie del piano e sfilare i bruciatori dalle loro sedi.
- svitare gli ugelli (fig.9), servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").
  rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni.
- al termine dell'operazione, sostituite la vecchia etichetta taratura con quella corrispondente al nuovo gas d'utilizzo, inserita nel kit ugelli.

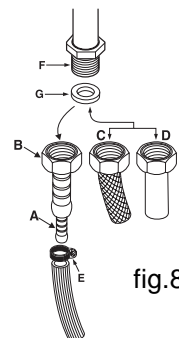
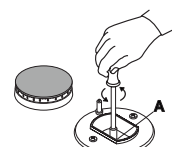



fig.9

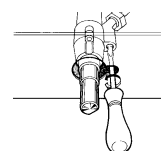



fig.10

Sostituzione degli ugelli su bruciatore a "doppie fiamme" indipendenti:

- togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi. Il bruciatore è composto da due parti separate (vedi Fig. C e Fig. D);
- svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. Il bruciatore interno ha un ugello, il bruciatore esterno ne ha due (della stessa dimensione). Sostituire gli ugelli con quelli adattati al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1).
- rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

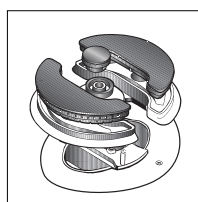



Fig. C

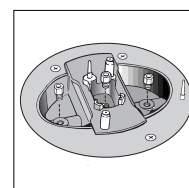



Fig. D

Regolazione aria primaria dei bruciatori

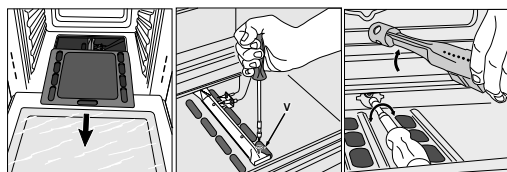
I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

Regolazione minimi

- Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
- togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta sulla destra del rubinetto (fig.10) fino ad ottenere una piccola fiamma regolare, utilizzando un cacciavite (svitando la vite il minimo aumenta, avvitandola diminuisce).
  N.B.: nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

- Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.
- Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.

Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.

Adattamento ai diversi tipi di gas (Istruzioni per il forno)
Per adattare il forno ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sull' etichetta), occorre effettuare le seguenti operazioni:
a) Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno
· aprire la porta del forno completamente
· estrarre il fondo forno scorrevole
· svitare la vite di fissaggio del bruciatore
· rimuovere il bruciatore del forno dopo aver tolto la vite "**V**";
· svitare l'ugello del bruciatore forno servendosi dell'apposita chiave a tubo per ugelli, o meglio ancora di una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1).
Porre particolare attenzione ai cavi delle candele ed ai tubi delle termocoppie.
· rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

Regolazione del minimo del bruciatore forno
c) Regolare il minimo del bruciatore forno:
· portare la manopola sulla posizione **Min** dopo aver lasciato la stessa per 10 minuti circa in posizione **Max**
· togliere la manopola
· togliere il dischetto fissato al frontalino
· agire sulla vite di regolazione posta all'esterno dell'astina del termostato fino ad ottenere una piccola fiamma regolare (vedi figura 11) la fiamma è visibile attraverso le asole del fondo forno;
N.B.: nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.
· verificare poi che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione **8** alla posizione **1** o con rapide aperture e chiusure della porta del forno non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

Attenzione
Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, inserita nel kit ugelli.

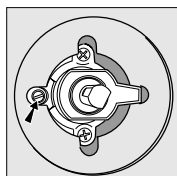



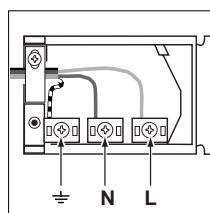
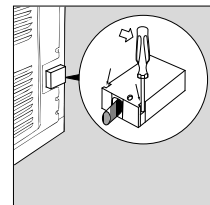
fig.11

Nota
Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo UNI-CIG 7430 "regolatori per gas canalizzati").

COLLEGAMENTO ELETTRICO

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sull'apparecchio) e sul libretto istruzioni. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde.

Montaggio cavo di alimentazione
Apertura morsettiera:
- Servendosi di un cacciavite, fare leva sulle linguette laterali del coperchio della morsettiera;
- Tirare ed aprire il coperchio della morsettiera.

Per la messa in opera del cavo eseguire le seguenti operazioni:
- svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N- ⏚
- fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori: **Blu** (N) **Marrone** (L) **Giallo-Verde** ⏚
- fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete
Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente. Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa (posti sull'apparecchio e/o sull'imballo) siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.
- Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo. **La spina e la presa devono essere facilmente accessibili.**

CARATTERISTICHE DEI BRUCIATORI ED UGELLI

Tabella 1

BRUCIATORE	Diametro (mm)	Potenza termica kW (H.s.*)		Gas liquido By-pass 1/100	Gas liquido Ugello 1/100	Gas liquido Portata * g/h		Gas naturale Ugello 1/100	Gas naturale Portata * l/h
		Nomin.	Ridot.	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G20
C. Rapido	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
B. Semirapido	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
A. Ausiliario	55	1.0	0.3	27	50	73	71	71	95
D. Tripla Corona	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
I. Doppie fiamme (DC DR Interno)	30	0.90	0.4	30	44	65	64	70	86
I. Doppie fiamme (DC DR Esterno)	130	4.10	1.3	57	70	298	293	110	390
Forno Gas		2.6	0.7	49	78	189	186	113	248
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:
- 73/23/**CEE** del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/**CEE** del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 90/336/**CEE** del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni ;
- 93/68/**CEE** del 22/07/93 e successive modificazioni.

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco
Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m3

CARATTERISTICHE TECNICHE FORNO

Mod: CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F - CP 758 MT.2 - CP 649 MT.2 - CP 649 MD.2 - CP 649 MD.2 (X) NL

Volume utile del forno ELETTRICO: **Lt 56**

Tensione e frequenza di alimentazione:

230V ~ 50Hz 2800W

Mod: CP 647 GT - CP 757 GT

Volume utile del forno GAS: Lt 58

Tensione e frequenza di alimentazione:

230V ~ 50Hz 2250W

ENERGY LABEL
Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici
Norma EN 50304
Consumo energia convezione Naturale:

funzione di riscaldamento: Statico

Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata:

funzione di riscaldamento: Ventilato

Merloni Elettrodomestici spa
viale Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano
tel. 0732/6611 - telex 560196 - fax 0732/662954
www.Merloni.com

Mod.ARISTON
02-03 - 195037283.00